Anno VII **Udine, 10 giugno 1862** **N. 23**

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

COMMISSIONE
PER LA SOLFATURA DELLE VITI

La crittogama incomincia a mostrarsi quà e là anche sulle viti sottoposte alla prima solforazione; d' altra parte l' uva è spogliata o prossima a spogliarsi dei fiori, ed è dunque venuto il momento di eseguire la seconda.

È inutile ricordare, che si sarebbe invano cominciato ad applicare alle viti il salutare rimedio, quando si avesse ad abbandonarlo nel maggior bisogno. È detto nell' istruzione popolare pubblicata da questa Commissione, che la seconda solfatura è la più importante: lo zolfo dunque vuol essere sparso in maggior copia che nella prima.

È avvenuto però di osservare che alcuni operai inesperti spargono lo zolfo sulle foglie, non curandosi dei grappoli che quelle tengono nascosti: con ciò si preserva la vite, ma non l' uva, di cui importa principalmente occuparsi. La Commissione trova quindi necessario di avvertire i viticultori, che abbiano cura, in questa seconda fase della medicatura, di solforare i grappoli prima di tutto, e di spargerne poi un poco anche sulle foglie, com' è indicato nell' istruzione, che s' invitano a consultare di nuovo.

Nella prima solforazione non faceva ostacolo il molto fogliame di cui sono adesso rivestite le viti; non erano d' impedimento all' operaio, che deve percorrere i filari, la segala ed il frumento che ingombrano i campi, massime dove si usa seminarli appieno. Si richiede per conseguenza nella seconda solforazione maggior tempo e diligenza che nella precedente; ma la Commissione ama ritenere che questi ostacoli non tratterranno i solforatori dall' eseguirla a dovere per la ragione, che, come giova ripeterlo, è la più importante, e che, dovendosi pur sostenere questa fatica, la si sosterrebbe invano ove si credesse sufficiente adoperarsi con quella spensieratezza e indifferenza, che è propria degli operai mercenari o dei mezzo inereduli.

Serva infine d' incoraggiamento a tutti il riflesso, che la terza solforazione sarà assai più facile e più breve avendo a limitarsi ai soli grappoli, quando sia eseguita come conviene la seconda, e la certezza di salvare il prodotto.

Udine, 10 giugno 1862.

A. Della Savia
membro del'a Commissione

Quanto fece finora la Commissione della Camera di Commercio e d' Industria in Udine pel confezionamento della semente bachi da seta.

Venne riportato nel num. 19 del Bullettino il programma della Commissione istituitasi presso la Camera di Commercio e d' Industria allo scopo di confezionare semente di bachi in luoghi immuni da atrofia, ed ora, trattandosi di un argomento tanto vitale, crediamo ben fatto di descrivere quanto la Commissione fece fino a questo momento.

All' ultimo del mese si chiusero le sottoscrizioni che ascesero ad once quindici mille; cifra rilevante che fu un voto di fiducia per la Commissione, la quale seppe in quest' anno offrire quella semente che diede il maggior prodotto in Friuli, cifra che prova avere i nostri possidenti smessa in parte la fatale abitudine di porre cieca fede in persone straniere, invece di credere a persone nate e cresciute tra noi e che si sobbarcarono ad una impresa difficile quanto delicata per puro affetto al bene comune.

Dopo attinte numerose informazioni in ogni dove, dopo aver preso in maturo esame parecchie proposte, la Commissione si decise di acquistare anche in quest' anno il seme in Macedonia mediante la ditta Conti e Aslan di Salonicchio. La Commissione venne a ciò stabilire dopo di aversi persuasa che

anche in quest' anno il raccolto dei bozzoli in Macedonia non lascia nulla a desiderare, e dopo di aversi profondamente convinta che i suoi interessi non potevano venire meglio affidati che ad una Casa conosciuta per solidità ed onoratezza e che diede a Udine, a Vicenza, a Verona già prove di un retto agire e di una vasta istruzione nel ramo bacologico.

La Commissione non credette adottare il sistema d' inviare persone del paese in quei siti per confezionare il seme, sì perchè in passato quel sistema portò gravi spese e poca utilità, sì perchè torna sommamente difficile di trovare individui onesti, zelanti, istrutti, coraggiosi, che accettino tanta responsabilità e si rechino in paese incolto, dove la sicurezza personale è pari all' inerzia di chi lo regge. Poichè non si tratta di portarsi a Salonicchio, città di 70 mila abitanti e che per essere porto di mare può presentare un buon rifugio, ma il dovere costringe l' onesto semajo ad internarsi nei lontani distretti, dove appunto si alleva il baco con invidiabile fortuna.

E giacchè si ode chiedere da taluno come mai nella sola Macedonia si possa produrre tanto seme, noi risponderemo che la Macedonia è vasta provincia della Turchia europea, che comprende 720 miglia quadrate e conta 720 mila abitanti. È divisa in varii distretti ne' quali si coltivano generalmente i bachi, ed appunto nel migliore tra questi, che è montano, la ditta Conti e Aslan sta confezionando quella quantità di seme che le occorre per appagare i desiderii dei molti suoi amici.

La Commissione non sapeva far di meglio che approfittare di persone, le quali per essere domiciliate da molti anni in Macedonia ne conoscono perfettamente la lingua, le località, i costumi, e sono in relazione tanto coi produttori, quanto col governo; persone che se loro preme di lucrare, non hanno però men bisogno di mantenere intatto e scevro di ogni macchia un nome, sulla di cui fiducia si fonda tutta la loro speculazione.

Basatasi dunque la Commissione su questi argomenti, diede pieni poteri a due tra suoi membri, i quali recatisi a Verona presso il signor co. Alberto Conti socio della ditta Conti e Aslan di Salonicchio, stipularono il contratto di acquisto ad un prezzo conveniente e con tutte quelle cautele necessarie in un affare di tanta rilevanza. Quei due signori ritornarono ad Udine convinti che la fiducia riposta nella suddetta Casa era ben meritata, e quindi giova far voti perchè gli sforzi della Commissione venghino coronati da lieto successo.

Udine, 5 giugno 1862.

GIUSEPPE GIACOMELLI
membro della Commissione

Altri provvedimenti per seme Bachi da seta

La nostra Società di Negozianti costituitasi per la confezione e provvista di seme Bachi avviserà al più presto possibile i signori committenti se potrà fornire l'intiera quantità soscritta (oltre 20 mila once), mancandole finora le relazioni della spedizione mandata nella Georgia (fornita di valide raccomandazioni pei Consoli d' Austria, Russia, Turchia ed Italia). La spedizione inviata nell' Anatolia, che trovò scarso e non felice il prodotto nei dintorni di Smirne, dovette internarsi in regioni montuose dove trovò d' operare con piena soddisfazione. Anche nella vicina Dalmazia si potè assicurarsi d' una partita galetta di rara bellezza, e presentante tutti i caratteri di perfetta sanità. La rarità delle comunicazioni impedì di ricevere relazioni dalla spedizione in Macedonia, conoscendosi soltanto che gl' inviati erano colà arrivati al 31 maggio.

Nel prossimo Bullettino la Società sarà in grado di fornire maggiori dettagli.

K.

L' abolizione dell' attuale più comune sistema di coltura delle viti in Friuli porterebbe un considerevole aumento nella produzione dei grani e del bestiame.

(Lettera terza)

Al sig. dott. G. L. Pecile.

Scodovacca, 26 maggio.

Nell' ultima lettera indirizzatavi ho ammesso che il cangiamento di sistema agrario proposto non può avere un solo modo di applicazione, mentre esso è subordinato alle condizioni speciali d' ogni possidente, e a quelle de' suoi fondi. In ogni caso però s' incontreranno certe difficoltà che sono comuni tanto alla piccola come alla grande possidenza; poichè esse dipendono dall' organizzazione attuale della nostra agricoltura, basata ovunque sul sistema colonico. — Questo sistema si presta diffatti meglio che qualunque altro a tutte quelle colture le quali, come quella della vite e del gelso, richiedono molta mano d' opera. Esso presenta molti vantaggi, e quando sia applicato in circostanze favorevoli, esercita un' influenza incontestabile sulla moralità delle popolazioni, e sul loro benessere. Per esso il vincolo della famiglia si trova consolidato, e la classe rurale è meno esposta a quelle calamità che troppo frequentemente colpiscono gli operai delle industrie manifatturiere.

Ad onta di questi vantaggi, io credo che il sistema della colonia dovrà essere abbandonato, almeno provvisoriamente, per rendere possibili i progressi della nostra agricoltura. Se i vostri coloni tengono le terre in affitto, voi non avete diritto di ingerirvi nei fatti loro. Se si tengono le terre a mezzadria, non vi converrà di sopportare tutte le spese di migliorie fondiarie, di acquisti di strumenti e concimi ecc., per godere soltanto la metà dell' utile dovuto a queste spese. Ciò mi sembra cosa troppo ovvia per insistervi, ed è inutile dimostrare

che bisogna essere intieramente liberi nella scelta delle proprie operazioni per giungere allo scopo prefisso. Per lo che sarà necessario che il possidente il quale vuole introdurre un cangiamento di sistema nelle sue terre, si risolva a farne valere almeno una parte per proprio conto, cioè in via economica. Ciò ammesso, tratterebbesi di organizzare un nuovo sistema di lavoro mediante giornalieri e bovari, o mediante famiglie coloniche salariate, alle quali si conserverebbe un capo di famiglia e le loro abitudini patriarcali.

Il primo sistema è il più adattato ai latifondi, mentre credo forse preferibile il secondo per gli stabili di 6 a 8 colonie, soprattutto quando tra il proprietario e i suoi coloni regna buona armonia. In quest' ultimo caso, credo che si possano evitare molte spese di sorveglianza e imbarazzi di amministrazione, facendo il capo della famiglia responsabile della buona esecuzione degli ordini e del mantenimento delle animalie ed attrezzi rurali.

Se affidate l' esecuzione dei vostri ordini ad una famiglia colonica salariata, avrete maggior probabilità di vederli eseguiti bene, di quello che affidandoli ad un bovaro, il quale lavora egli medesimo sotto la sorveglianza di una terza persona. Da principio incontrerete forse qualche resistenza nelle opinioni dei vostri contadini; ma se agite con pazienza, non passerà molto tempo che li avrete abituati a considerare con meno prevenzione le cose nuove, e a maneggiare i nuovi strumenti con la stessa abilità che il badile e la vanga.

Se vedranno la loro terra coperta di bei raccolti, ne avranno una certa ambizione che contribuirà molto ad incoraggiarli nei loro lavori. L' abitudine farà il resto; e adottata che sia una rotazione stabile, ed organizzati i lavori in modo che si succedano con regolarità, la vostra tenuta in economia, dopo pochi anni, non vi darà più da fare che una colonia affittata. Gioverà molto ad accelerare questo risultato il dare al colono una porzione degli utili, diminuendogli il suo salario.

Non vi ha confronto tra il lavoro eseguito da una famiglia posta in queste condizioni e quello dei boari e dei salariati, i quali non sanno a sera ciò che avranno da fare l' indomani, e la di cui sorte è dipendente dai capricci degli agenti, sotto la cui dipendenza si trovano.

Il colono ben spesso è nato nella colonia che coltiva, donde non si allontana che per andare al mercato. Per lui tutte le rimembranze del passato sono rinchiuse nei confini della sua terra, alla quale porta verace affezione. Se lo private della libertà di azione prendendo la terra in economia, ne proverà certamente dispiacere; ma la sicurezza della *polenta* da principio, più tardi l'abitudine, e finalmente la persuasione e qualche guadagno, lo metteranno di buona voglia, e gli faranno dimenticare la perduta libertà. Il nostro contadino si persuade assai meno difficilmente di quello si crede dell' utilità delle buone pratiche agrarie. L' importante per vincere i suoi pregiudizii sta nel non contrariarli troppo bruscamente, e nel riescire in ciò che s' intraprende col suo soccorso.

Come in tutti i cangiamenti, le difficoltà incontransi nei primordii. Quello che avrete fatto con una famiglia colonica, potrete dopo qualche anno farlo più facilmente con tutte senza cangiare per ciò essenzialmente l' organizzazione del vostro stabile. Questo modo di operare esige naturalmente del tempo e molta pazienza, ma è alla portata del più grande numero dei nostri possidenti, poichè permette di fare le cose un po' alla volta; ed è d'altronde quello che renderà meno sensibile di qualunque altro ai contadini e ai proprietarii stessi il proposto cangiamento di sistema.

Con grandi mezzi si ottengono gli stessi risultati più prontamente, ma forse meno economicamente. Si deve allora ricorrere ad una vera gerarchia amministrativa, nella quale il lavoratore diventa un semplice strumento intieramente indifferente all' esito delle operazioni che eseguisce, ed il di cui dovere sta nel tenersi, come un soldato, strettamente alla sua consegna. Questo sistema è forse il solo possibile nei latifondi che si vogliono trasformare in breve tempo. Ma oltre alle difficoltà inerenti all' introduzione di nuovi metodi di coltura, esso ha da combattere quelle che risultano da un totale cangiamento nell' organizzazione del lavoro, e nelle abitudini del paese. È questo il sistema stato adottato dal sig. cav. Ettore Ritter nel suo stabile di Monastero, e che mercè alla molta energia ed intelligenza, sembra aver ben riescito. Qui non si sono prese mezze misure.

Si spiantarono le viti a centinaja di campi; ora si eseguisce la fognatura a dirittura sopra 500 campi. In brevissimo tempo la primitiva nostra agricoltura friulana è stata rimpiazzata dalla agricoltura inglese con tutti i suoi raffinamenti. Io non conosco i risultati economici di questa grandiosa impresa; ma ciò che è fuori di dubbio si è, che il prodotto lordo di quei campi deve giungere quest' anno a delle cifre affatto ignote alla nostra agricoltura.

Per eseguire simili trasformazioni in una scala così vasta ci vuole, oltre al denaro, una perfetta cognizione del nuovo sistema da introdursi; poichè le titubanze e gli errori, che sono rimediabili in una piccola tenuta, diventano rovinosi quando si tratta di centinaja di campi. Egli è perciò che il signor Ritter ha dovuto ricorrere per la direzione de' suoi lavori a persone che hanno già praticato altrove il nuovo sistema di agricoltura, e ne conoscono tutti i dettagli.

Se l' esempio dato dal sig. Ritter, e l' organizzazione da lui adottata non possono essere imitati da molti, almeno le pratiche delle singole colture potranno servire di utile ammaestramento ai nostri agricoltori. Per la piccola e la media possidenza, e soprattutto per i proprietarii che passano una gran parte dell' anno in campagna, e vivono in una certa intimità coi loro contadini, credo che il sistema della famiglia colonica salariata e interessata nell' impresa sia preferibile a qualunque altro. E ciò anche perchè, il caso occorrendo, permetterebbe di passare di nuovo con la massima facilità al sistema delle affittanze; ben inteso di affittanze

proporzionate all' aumentata rendita del suolo. Esso ha ancora il vantaggio di contribuire all' educazione dei contadini, i quali per esso non diventano semplici strumenti di lavoro, ma devono anzi esercitare la loro intelligenza per comprendere le cose nuove che saranno chiamati ad eseguire.

Vi sono poi delle circostanze materiali inerenti al nostro sistema colonico, che favoriscono di preferenza l' organizzazione del lavoro mediante la famiglia colonica, piuttosto che mediante semplici salariati. Dall' attuale sistema derivano diffatti delle condizioni speciali, per le quali certe operazioni si trovano centralizzate nei fabbricati dominicali, mentre altre si fanno nelle case colóniche sparse nelle campagne. Così, per esempio, i grani ed i vini vengono messi in deposito nel dominicale, mentre l' educazione del bestiame e la conseguente fabbricazione dei concimi si fa nelle case coloniche. Risulta da ciò, che adottando per far valere i fondi il sistema mediante semplici giornalieri sorvegliati, si incontra nella distribuzione attuale dei fabbricati, una circostanza tutt' altro che favorevole a questo sistema, il quale esigerebbe, per rendere più facile la sorveglianza, una completa centralizzazione, anzichè una divisione degli agenti del lavoro sui diversi punti dello stabile.

Conservando le abitudini della colonia, l' inconveniente accennato sarà assai meno sensibile. Queste abitudini non sono incompatibili coll' agricoltura perfezionata, come molti sono disposti a crederlo. Ciò che propongo di fare con una famiglia colonica salariata, si eseguisce in qualche località con coloni a mezzadria, i quali, oltre ad una certa istruzione, possiedono anche dei capitali, e sono talvolta i primi a proporre al proprietario dei lavori di migliorie fondiarie o l' acquisto di qualche strumento nuovo. Nel sistema proposto la casa colonica diventa il centro di una piccola tenuta munita dei necessari strumenti e delle occorrenti animalie, nella quale il capo della famiglia è il direttore dei lavori; gli altri individui concorrono tutti ai lavori che si fanno in comune, ma hanno ciascuno delle incombenze speciali secondo la loro attitudine. Qui però si presenta una difficoltà che non mi sembra d' altronde molto grave, e che probabilmente diminuirà ancora d' importanza coi progressi della meccanica agraria. Essa risiede nel prezzo elevato di certi strumenti agrari, il di cui uso diventa proficuo soltanto quando sono applicati a grandi estensioni, e di cui non si può ragionevolmente caricare una colonia di piccola estensione. Tali sono i grandi seminatoi di sementi e di concimi pulverolenti, i rulli rompi-zolla, ecc., di cui sarebbe pazzia voler munire ogni singola colonia. Per questi strumenti, che d' altronde non sono numerosi, e contribuiscono tanto alla perfezione del lavoro, converrà ricorrere a qualche eccezione tenendone un singolo esemplare di ciascheduno in un deposito comune, e facendone fare il giro dello stabile al momento dei lavori.

D' altronde non sono queste le difficoltà che devono spaventare gli agricoltori; esse hanno qualche importanza soltanto per quelli che prendono l' iniziativa di un cangiamento nel modo attuale di coltivazione; quelli che verranno secondi non avranno che da copiare le cose utili fatte dai primi, ed evitare le spese superflue, le quali pur troppo accompagnano sempre le prime esperienze.

Aggradite i saluti dell'

affez. vostro amico
L. Chiozza

Attualità agrarie

Notizie sui bachi, sulle viti, ed altre campestri.

Adesso che dei bozzoli si è in pieno (!) raccolto le notizie della provincia ci giungono più che mai scarse. Che significa questo silenzio dei nostri pur sempre fedeli corrispondenti? Sforziamoci di credere che ne saranno causa più le sorvenute occupazioni intorno al prodotto, di quello che la ritrosia a palesare spietate defezioni. Sforziamoci; ma, pur troppo! grado grado che s' andò verso il termine dell' allevamento le speranze s' assottigliavano, e proprio nel punto di toccare la ricompensa, che sarebbe stata ben dovuta a tante fatiche, molti rimasero colle mani vuote o quasi. Il discreto prezzo delle galette non compenserà dunque in Friuli che i pochi fortunati, non la produzione complessiva.

Le altre notizie campestri che raccogliemmo nella settimana sono meno scoraggianti. L' oidio vi è però ricomparso in più siti; ma il solerte agricoltore non vorrà farsene sgomento, armato come egli è di zolfo e di soffietti. Chi poi non se ne cura, peggio per lui. Da quanto si sa di fatto sin qui, sembra pertanto che molti esempi di pura indolenza non si avranno a contare. Ma uno di deplorabile ignoranza, che ci venne or ora riferito, non lascieremo di pubblicamente riprendere. In un nostro paese pedemontano vi fu chi attribuì la mala riuscita d' alcune partite di bachi all' essersi questi nutriti con foglia di gelsi vicini a viti sulle quali si era praticata la solforazione; ed altri vi fu di sì fermo in tale imperdonabile errore, che volle a ogni costo rescindere un contratto di foglia la quale, ei s' accorse, ebbe a soffrire la condizione suddetta. A costoro come si farà poi ad insegnare i grandi vantaggi ovunque provati dello spargere lo zolfo sulla vite e su tutte le altre piante da frutta? Chi vorrà apprendere a costoro che lo zolfo fu bene sperimentato sugli stessi gelsi destinati all' allevamento dei bachi? Noi non ci proveremo.

Ci si dice del resto, che in generale i seminati di grano turco già cominciano a mostrarsi in bella apparenza; che i frumenti promettono bene, e i prati benissimo.

La Deputazione comunale di Palma c' inviava un rapporto sulle risultanze dell' allevamento dei bachi in quel distretto; ne riferiamo il brano che segue:

La poca fiducia negli speculatori di sementi trattenne la maggior parte dei bachicultori dal provvedersene in sufficiente quantità, e ne risultò quindi che fin dal primo svilupparsi del seme i bachi riuscirono e rimasero inferiori al bisogno ed alla foglia che dovea nutrirli. Le sementi sparse di Macedonia, dei Balcani, dell' Anatolia, di Toscana, di Sicilia, e di Spagna fallirono quasi per intero fin dalla prima e seconda muta. Però quella di Macedonia in parte si mantenne, ma offerse un bozzolo debole, con filo troppo delicato e fragile, bianco, di poco peso, che ingannò tutti col volume.

Quelli che si affidarono alla semente carniolina, confezionata da onesti possidenti, ebbero riuscita migliore, come anche la semente di Cattaro corrispose abbastanza bene. Ma quella che meglio d' ogni altra compensò le spese, le cure e fatiche, fu quella che la filantropica, zelante nostra Camera provinciale di commercio, con quella premura pel bene di tutti che la distingue, ed alla quale devesi tributare un riconoscente elogio, si procurò colla minor spesa e massima diligenza quale si merita un oggetto che dà il greggio prodotto pel più importante e ricco ramo di commercio. I bozzoli avuti da questa semente ricordano le rinomate sete friulane per qualità, e sono da calcolarsi concorrenti a quelle che pur con sommo sforzo alcuno ottenne dalle sementi naturalizzate.

Il prodotto in complesso si calcola inferiore di un terzo a quello dell' anno 1861.

Riferiamo pure gli analoghi ragguagli avuti dalla Camera di commercio di Rovigo, desumendoli da un suo riscontro alla Presidenza dell'Associazione:

Dal tenore delle relazioni avute intorno ai risultati della semente bachi da seta in questa Provincia emerge quanto segue.

Il buon esito ottenuto nella campagna serica del 1861 col seme nostrale (in origine Bione e Brianze) fece dare la preferenza per l' annata corrente a quelle qualità, ma l' esito in generale fu sfortunato.

Le prime età trascorsero pei bachi regolarmente, giunti però alla quarta si manifestò ove più, ove meno l' atrofia, per cui molti dei coltivatori furono senza prodotto, e pochi si contano fra i fortunati.

Ebbesi a rimarcare che ove la coltivazione fu affrettata o mediante le stufe, o coll' avere antecipato la nascita dei bachi, l' effetto fu più favorevole.

Delle sementi estere meglio corrispose la Macedone, però in qualche partita si scoperse il calcino.

Tutto calcolato il raccolto fu meschinissimo, e grande è l' imbarazzo nel procurarsi buon seme pel venturo anno, avendo poca fiducia di quello finora adoperato.

RIVISTA DI GIORNALI

Il vino Lambrusco di Sorbara. — Varietà.

Il sig. Martino Zuccoli di Modena diligentemente descrive un *saggio chimico-igieologico-terapeutico sul vino Lambrusco di Sorbara* (prov. di Modena). Tale descrizione, che lo stesso autore ha creduto bene di tradurre anche in tedesco, inglese e francese onde ne partecipassero tutti i giornali e tutte le accademie che si occupano di siffatte materie, noi la troviamo prima nel più recente fascicolo dell' *Economia Rurale*. La riproduciamo quindi e per assecondare un espresso desiderio, ed anche un poco colla speranza che quello scritto possa risvegliare a qualcuno dei nostri enologi una buona idea: la sarebbe quella di non lasciare più a lungo senza una particolare e degna illustrazione i più eccellenti vini del nostro Friuli; chè, se la crittogama non ce li ruba, ne abbiamo pur qui di *buoni per tutti i mali.*

Ecco lo scritto del sig. Zuccoli:

« La plaga di terra detta villa di Sorbara è eminentemente vinifera; ma la brevità della sua superficie rende quasi nulla la quantità da essa esportabile. A questo difetto si aggiugne l' altro che nessuno fra i suoi proprietari od amatori lo mise in voce colla stampa, che corredata di impugnabile autorità, essa sola basterebbe a procurargli quella fama universale alla quale la diffusione del prodotto medesimo non salirebbe giammai: onde ne viene che, per le due cagioni suesposte, il suddetto vino Lambrusco, è affatto sconosciuto fuori dell' Emilia, e quindi dai chimici enologi non rammentato nelle molte serie dei vini da loro pubblicate finora.

Per vecchia e consumata esperienza e pei molti saggi antecedenti al presente, che verremo più sotto esponendo, si ha che questo vino è navigabile; che a dodici o a quindici mesi ha sempre colore scintillante ciliegia, odore di viola, sapore agro asciutto gradevolissimo, una potenza alcoolica fra i nove e gli undici gradi, che aumenta talora ai quattordici e sino ai sedici in meno di sei anni; che a dodici mesi è prezioso come nell' età la più lontana; e che in fine gli effetti vantaggiosi sulla economia animale sono sempre tenuti in gran conto in quella provincia e perciò preferito a tutti gli altri vini più celebrati sì indigeni che stranieri.

Venuto quindi nel desiderio di pubblicare un saggio chimico sul vino in discorso, mi rivolsi al primo arrivatomi per averne la quantità a tal uopo e questi fu il signor Eugenio Righetti di Modena, il quale ne favorì due bottiglie, una portante la data del 1860 l' altra del 1861.

Nell' analisi riscontrammo in esso vino, come in tutti gli altri di questa specie, il glucosio (zucchero di uva) le coloranti, le albuminoidi ed azotate, entrambe superstiti alla fermentazione, tartarato di calce, tartarato

acido di potassa (cremor di tartaro) concino acido tannico con più o meno di celluloso, pettina, traccie di solfati e fosfati di calce e di potassa, cloruri alcalini, ossidi di ferro, non che l' etere enantico, sostanza aromatica che comunica il suo aroma al vino, ma che per la sua fugacità di leggieri si sottrae alle investigazioni del chimico. Vi riscontrammo in fine tutti quei principii immediati, a tutti già noti, che sono, come si disse, contenuti in tutti gli altri vini di questa specie, e che quivi sarebbe inopportuno farne la enumerazione e la rassegna.

In conseguenza di che, volendosi giudicare della qualità, bontà e legittima provenienza dei vini oltre al gusto (e quello dei bevitori e non dei beoni è il migliore), non rimane alla scienza altra analisi da instituire e riferire, come tutti i chimici, niuno eccettuato, praticarono fin qui, che quella di determinarne la relativa ricchezza e potenza in alcool, in base della quale, unitamente alla pratica, si può pronunziare inappellabile giudizio.

Il vino di Lambrusco Sorbara del signor Righetti fu assoggettato a varii processi coi relativi metodi ed a parecchi in fra i quali, i più autorevoli, quelli del Salleron e del Beresville unitamente alle loro accreditate tavole comparative dei vini i più celebrati.

Il vino di entrambe le bottiglie era di color limpido trasparente corallino. Aperta quella del 1860 e versato in bicchieri di forma conica, si produsse viva e subitanea effervescenza dovuta ad acido carbonico libero, olezzando odore di viola. Di grato sapore, alcun poco astringente e, come dicesi comunemente, asciutto secco, risultò infine contenere quelle sostanze tutte sì organiche che minerali, che presso a poco sono contenute in tutti i vini di questa specie.

Sottoposto una parte di esso alla distillazione coll' apparecchio del Salleron, e poscia restituita al primitivo volume con acqua distillata (sottoposta all' assaggio) si riscontrò che la parte diluita segnava all' areometro gradi 13 centigradi, mentre il termometro ascendeva a gradi 23 centigradi, che, secondo le tavole dello stesso autore, corrisponde ad una ricchezza assoluta in alcool di gradi 11. 5, e non conta neppure due anni! è quindi un grado soltanto inferiore del vecchio Bordeaux, quasi al livello del vecchio Barbera rosso, e di un grado superiore ai vini del Reno.

Ripetuta tre volte questa operazione, diede costantemente i medesimi risultati.

Furono praticati, e reiteratamente, i medesimi processi sul vino del 1861, che, essendo di otto mesi circa, diede un po' più di glucosio (zucchero d' uva) e quindi si mostrò più spumeggiante, più licoroso o dolce, segnando all' areometro gradi 11, alla temperatura termometrica di gradi 23, che dal confronto di dette tavole risulta dotato di una potenza alcoolica di gradi 9. 7, e perciò alla pari o poco più del Barolo d' Asti, del Nebbiolo, del Brachetto e del Grignolino d' Asti.

Rivolte le investigazioni sulla materia colorante per iscoprirvi frode, e cimentata con tutti i reagenti chimici dalla scienza suggeriti, fu d' uopo convincersi non essere stato praticato artifizio alcuno per modificarne od esaltarne il colore.

Vennero pur fatte ricerche col reativo di Beresville che serve a scoprire nei liquidi lo zucchero d' uva, quindi decolorata una parte di vino di amendue le bottiglie e cimentata col reativo suddetto, si ebbe indizio bensì di glucosio, ma nella quantità che riscontrasi in tutti i vini perfettamente vergini e puri.

Quest' ultimo esperimento era necessario, perchè taluni, per impedire le alterazioni a cui vanno soggetti certi vini, sogliono aggiungere al mosto, prima che entri in fermentazione, una porzione di mosto concentrato mediante il calorico, sostenuto per qualche tempo al grado dell' ebollizione, rendendo con questo mezzo gran parte delle sostanze albuminoidi suscettibili di trasformarsi in fermento e per conseguenza inerti sulla materia zuccherina, d' onde ne viene che la quantità di quest' ultimo si rende eccessiva e sproporzionata di rimpetto a quella del fermento, rimanendo il vino non solo dolce ma grave agli organi digestivi. E perchè, infine, dalle esperienze dei pratici risulta che negli anni freddi e piovosi scema in proporzione il glucosio, e perciò i vignaiuoli di Borgogna non esitano di aggiungere la quantità supplementaria di zucchero d' amido fabbricato coll' acido solforico. Ma dalla suaccennata indagine risultò inammissibile il sospetto dei due suesposti casi, non che di qualunque altro confezionamento.

Dalla nostra analisi deduciamo che il vino Lambrusco Sorbara del signor Eugenio Righetti (come tutti gli altri di Sorbara egualmente di qualità superiore) è navigabile; e lo è di fatto, giacchè i signori Malagoni e Golfi spedizionieri di Modena ne inviarono:

« In Crimea, nel 1855, all' insigne matematico e scienziato signor Antonio Araldi in allora capitano nel corpo del genio, attualmente tenente colonnello in detto corpo e direttore delle fortificazioni di Bologna;

« A Rio Janeiro del Brasile, all'egregio prof. Luigi Bompani, attualmente presidente di quella facoltà medica;

« In Inghilterra, al distinto prof. Panizzi, direttore della biblioteca reale di Londra. »

Alle quali destinazioni arrivò perfettamente inalterato, come da commendevolissime lettere autografe ed encomi a voce al signor Righetti indirizzati con ingiunzione di nuove spedizioni.

Ricorderemo ancora che il suddetto vino venne premiato con medaglia e particolare menzione all' Esposizione Italiana di Firenze, e che attualmente venne presentato all' Esposizione universale di Londra.

I benefizi ottenuti dall' uso di questo vino sopra gli individui ai quali venne indicato sì indigeni che stranieri in quelle lontane regioni, ne inducono ad ammettere che la natura e proporzione de' suoi componenti ne costituiscono una qualità pregievolissima.

Una ricerca di molta importanza sotto il punto di vista della pubblica igiene, è quella che mira a conoscere nella serie dei vini stranieri quella qualità che meglio soccorre ai bisogni dell' umana economia; conoscenza che in oggi ha bisogno di essere tanto più ap-

prezzata, avuto riguardo alle frequenti adulterazioni che ha importate recenti crisi nel commercio dei vini medesimi.

Considerato questo liquido nei suoi rapporti igienici sull' umano organismo, risulta dotato di azioni complesse e successive con effetti più o meno pronti, più o meno salutari e talvolta perniciosi benanco, secondochè il vino appartiene ad una od altra classe nella grande categoria delle bevande di questo nome, e secondochè ha subìto più o meno le anomalie della frode. Quella varietà nella categoria dei vini in cui l' elemento alcoolico ed il zuccherino vengono, per così dire, contemperati dalla presenza in proporzioni piuttosto salienti dell' elemento tonico-astringente, è dotata, a mio parere, di una qualità che (a parità di circostanze nel resto) gli merita la preferenza sulle altre. Questo vanto è meritato senza dubbio dal vino Lambrusco della fabbrica del signor Eugenio Righetti di Modena, vino del quale abbiamo tracciata l' analisi chimica, e che fa parte di quella classe che si dicono asciutti, il di cui colore rosso limpido rubino e particolare sapore agro aggradevolissimo e leggerezza allo stomaco lo fanno degno di molta attenzione.

La virtù insita nelle bevande fermentate, ed in grado superlativo nelle vinose, quella virtù sulla quale l' igieologo conta maggiormente in vantaggio dell' umana economia è senza fallo quella che vale alla facilitazione degli atti digestivi; virtù o potenza che può risolversi nella tonico-stimolante locale e nella dissolvente. Ora è evidente che come questa potenza delle bevande in discorso è proporzionata alla quantità relativa dei principii tonici e stimolanti che esse contengono, così quella varietà di esse nella quale questi due principii saranno meglio pronunziati e fra loro temperati, soddisferà meglio all' esigenza. L' indole diversa degli alimenti, ed il vario grado di forza digerente possedute dai diversi individui reclamando un maggiore o minor grado di attuazione delle forze medesime, rende preferibile alle altre questa varietà di vini in chi usa cibarsi lautamente o difetta di attività nel processo digestivo.

Quanto all' azione diffusiva esilarante, essa è posseduta da questa qualità in ragione della quantità dell' alcool contenutovi; azione che dietro il retto uso di questa bevanda quanto pronto, altrettanto fugace, e cagiona un senso indefinibile di benessere generale, che è l' espressione di un pieno accordo e rinvigorimento delle funzioni tutte.

Nè mi sembra di passare sotto silenzio che il vino Lambrusco in discorso può prestare servigi eminenti in mano al medico terapeutista. A tutti è noto come il vino occupi un posto importantissimo nella serie dei mezzi curativi. Tutti sanno come nelle febbri adinamiche, come in molte malattie di genio astenico, come nella pellagra, nello scorbuto, ed in mille altre contingenze morbose, il vino spieghi degli effetti prodigiosi, fino a guadagnarsi il nome di rimedio sovrano. Ora siccome la massima parte dei buoni effetti che se ne ottengono è dovuta alla sua virtù tonica, così credo commendevolissimo il vino in discorso anche sotto questo rapporto.

Ai proprietarii poi di fondi atti alla produzione del Lambrusco, sia di Sorbara o no, purchè abbia le condizioni identiche di quello, non sarà fuori di proposito ricordare che, alla cessazione totale della crittogama ed alla sopravvenienza di alcune annate favorevoli, l' abbondanza del vino aumenterà per modo da subire notabilissimo ribasso nel prezzo indipendentemente dalla quantità prodigiosa che ne daranno le Romagne, l' Italia meridionale e il Piemonte. Quindi doversi da loro attendere alla educazione teorico-pratica del terreno, della vite, dell' uva in albero, ed a praticare tutte quelle minutissime ed intelligenti cure ed attenzioni che con tanto risultato vengono effettuate dal signor Eugenio Righetti, e mercè le quali si potrà sempre esitare il Sorbara o Lambrusco superiore poco meno, se non al pari, degli altri vini di lusso riputatissimi, e che col facilitarsi delle comunicazioni colle nazioni del nord, oltre le attuali che vi sono, fra le quali anche ferrovie, l' Italia vi potrà versare in gran copia i suoi prodotti territoriali di cui per squisitezza, varietà ed abbondanza, avanza e supera tutte le altre nazioni d' Europa e specialmente nella produzione dei vini.

L' autore s' incarica indicare a chiunque i proprietari delle migliori qualità di Lambrusco. »

Varietà

Mezzo per ottenere buona semenza di bachi. — Un sericoltore francese propone le seguenti osservazioni. Al pari di tutti gli educatori egli stende una stoffa perpendicolarmente, e vi colloca le sue farfalle, le quali si danno alla produzione della semente senza molto incomodarsi, (se la farfalla si trovasse sopra una superficie orizzontale si muoverebbe troppo).

Il seme di qualunque farfalla è cattivo se questa non vive 10 giorni, dopo d' averlo prodotto; il seme di quella farfalla che vive dieci giorni almeno, è buono. Se vive da 12 a 15 giorni è buonissimo, e se vive 20 giorni è perfetto.

Questo sistema è tanto semplice, che pare non possa ammettere dubbio. Che cosa infatti prova meglio il vigore e la robustezza, che una lunga vita? Cosa straordinaria e veramente incredibile si è che un' idea così primitiva, non siasi presentata alla mente di nessuna fra le migliaia di persone che studiarono tale questione.

Rose, viole e gelsomini. — Da due articoli del Messager agricole du midi, uno sul *rosaio* con una nota sulla *viola* e l' altro sul *gelsomino*, il *Coltivatore* desume le seguenti notizie:

1.° Che a *Grasse* si coltivano le *viole* sotto gli olivi e senza danno di questi con un guadagno netto per ettare di 2000 fr.

2.° Che si coltivano per l' aroma quattro specie di rosai: *La Rosa moscata* (in uso a Tunisi, in Turchia e nella Persia). *La Rosa damascena, la Rosa centifoglia* e *la Rosa comune* detta dei *profumatori*, che è la più coltivata a *Grasse* ed a Nizza mare.

3.° Che a Grasse 200 chil. di rose danno 25 grammi di *essenza* e 200 litri d' acqua di rose, e che quella si vende in ragione di 12 a 13 fr. li 25 grammi e questa in ragione di 50 centesimi al litro.

4.° Che un ettare di terreno coltivato a rosai chiede una spesa, compreso il fitto del terreno di L. 876 e dà al coltivatore un benefizio netto (tolto il detto fitto) di L. 1123.

5.° Che la varietà meglio apprezzata dei gelsomini per l'aroma è quella così detta di Spagna a grandi fiori (*Jasminum grandiflorum*).

6.° Infine che questa pianta può dare in media per ettare 3000 chil. di fiori con una spesa annuale compreso il fitto di L. 2614 e con un benefizio netto per il coltivatore di L. 1886 e ciò senza contare quello del distillatore.

Abbiamo date queste notizie, soggiunge il giornale italiano succitato, per una ragione semplicissima ed è la seguente. In Italia vi sono molte regioni calde, sane, riparate dai venti, freddi e con terreni feraci, che sono le condizioni più essenziali alla riuscita di quelle piante aromatiche. La loro introduzione potrebbe quindi essere una sorgente di ricchezza per molti coltivatori e distillatori, come lo è per quelli di Grasse. Diffatti con essi un solo ettare di terreno frutterebbe più che un impiego burocratico. C'è da pensarvi un po'.

COMMERCIO

Sete e bozzoli

10 *giugno*. — Sete in calma su tutte le piazze. I prezzi ribassarono di qualche frazione. È veramente strano questo peggioramento se poniamo mente alla estrema esiguità delle rimanenze, ed al costo certamente non mite del nuovo prodotto. D'altronde, non è il costo della seta che ne costituisce il valore, ma piuttosto la condizione della fabbrica, e la facilità ed importanza dello smercio delle stoffe. Il raccolto è riuscito pessimo nelle Spagne, in Francia ed in Italia cattivo, cioè approssimativamente eguale a quello precedente. I prezzi de' bozzoli si mantengono elevati a fronte del poco propizio andamento delle sete, mentre i filandieri sono pel momento troppo affaccendati per occuparsi a far conti. Speriamo che la guerra in America non durerà degli anni, e che questo languente commercio potrà riprendere, e li filandieri salvare il costo.

Vennero effettuati alcuni contratti in sete nuove a consegna per conto della nostra piazza; ma li prezzi convenuti non possono servire di base, stanti circostanze speciali d'anticipazioni dell'importo, ecc.

Chiudiamo tale breve rassegna inculcando ai filandieri di produrre sete ben esatte di titolo, nette, e di buon incannaggio, mentre l'anno scorso, ci duole il dirlo, le sete friulane in generale discapitarono nell'opinione, in specialità per l'incannaggio poco felice.

Mercato di bozzoli

alla Loggia Municipale di Udine

3 giugno	aL.	4 giugno	aL.	5 giugno	aL.
	2.15		2.15		2.15
»	» 2.23	»	» 2.24	»	» 2.20
»	» 2.37	»	» 2.36	»	» 2.31
»	» 2.40	»	» 2.44	»	» 2.48
»	» 2.55	»	» 2.57	»	» 2.59
»	» 2.70	»	» 2.78	»	» 2.81
»	» 3.00	»	» 3.00	»	» 3.00

6 giugno	aL.	7 giugno	aL.	10 giugno	aL.
	2.80		3.00		2.80
»	» 2.85	»	» 3.35	»	» 2.86
»	» 3.00	8 »	» 3.00		
7 »	» 2.60	9 »	» 2.85		

Prezzi medii di granaglie e d'altri generi

sulle principali piazze di mercato della Provincia.

Prima quindicina di maggio 1862.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316) v. a. Fior. 6. 06 — Granoturco, 4. 75 — Segale, 4. 40 — Orzo pillato, 6. 45 — da pillare, 3. 22 — Spelta, 6. 50 — Saraceno, 0. 00 — Sorgorosso, 2. 37 — Lupini, 2. 10 — Miglio, 6, 20 — Fagiuoli, 6. 15 — Avena, (stajo = ettolitri 0,932), 3 25 — Vino (conzo = ettolitri 0,793), 19. 00 nostrano — Fieno (cento libbre = kilog. 0,477), 1. 04 — Paglia di frumento, 0. 69 — Legna forte (passo M.³ 2,467), 8. 40 — Legna dolce, 4. 20.

Seconda quindicina di maggio 1862.

Udine — Frumento (stajo = ettol. 0,7316), v. a. Fior. 5. 49 — Granoturco, 4. 74 — Riso, 7. 00 — Segale, 3. 93 — Orzo pillato, 5. 38 — Orzo da pillare, 0. 00 — Spelta, 0. 00. — Saraceno, 3. 29 — Lupini, 2. 27 — Sorgorosso, 2. 61 — Miglio, 5. 95 — Fagiuoli, 5. 50 — Pomi di terra, 3. 00 — Avena, (stajo = ettol. 0,932) 3. 08 — Fava, 0. 00 — Vino (conzo, = ettol. 0,793), 15. 82 — Fieno, 1. 16 — Paglia di frumento, 0. 78 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 10. 50 — Legna dolce, 6. 00.

Cividale — Frumento (staja = ettol. 0,757), v.a. Fior. 5. 25 — Granoturco, 4. 55 — Segale, 4. 55 — Orzo pillato, 7. 36 — Orzo da pillare, 3. 68 — Saraceno, 4. 00 — Sorgorosso 3. 00 — Fagiuoli, 5. 25 — Avena, 3. 50 — Farro, 7. 70 — Lenti, 4. 10 — Fava 6. 00 — Fieno (cento libbre) 0. 90 — Paglia di frumento, 0. 75 — Legna forte (al passo), 8. 50 — Legna dolce, 7. 10 — Altre, 6. 30.

S. Daniele — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fiorini 5. 88 — Granoturco, 4. 94 — Segale, 4. 33 — *Orzo pillato, 0. 00 — Saraceno, 0. 00* — Sorgorosso, 2. 72 — Lupini, 2. 21 — Fagiuoli, 5. 87 — Avena, 3. 27 — Vino (conzo di 4 secchie, ossia boccali 56) 14. 30 per tutto il 1862 — Fieno (cento libbre), 0. 80 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna forte (passo, = M.³ 2,467), 0. 00 — Legna dolce, 0. 00 — Altre, 8. 00.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fior. 5. 77. 5 — Granoturco, 4. 58 — Segale, 4. 25 — Orzo pillato, 5. 62 — Orzo da pillare, 2. 82 — Spelta, 0. 00 — Saraceno, 3. 30 — Sorgorosso, 2. 35 — Lupini, 2. 21 — Miglio, 6. 10 — Fagiuoli, 5. 53 — Avena (stajo = ettolitri 0,932), 3. 17. — Fava, 5. 80 — Vino, (conzo = ettolitri 0,793), 19. 00 nostrano — Fieno, (cento libbre = kilog. 0,477), 0. 89 — Paglia di frumento, 0. 59 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 8. 40 — Legna dolce, 4. 20.

Pordenone — Frumento (stajo = ettolitri 0,972) v. a. Fior. 7. 58 — Granoturco, 6. 12 — Segale, 5. 27 — Sorgorosso, 2. 80 — Fagiuoli, 6. 70.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile*

— Tipografia Trombetti - Murero —